

# 多様なニーズに応える全 23 品！ 2022 年秋冬家庭用グロサリー商品新発売

出荷開始日：2022年8月22日(月) ※一部商品除く

株式会社ニッポン(代表取締役社長:前鶴俊哉 本店:東京都千代田区)は、2022年秋冬家庭用グロサリー商品として新商品 16 品、リニューアル品 7 品、合計 23 品を全国で発売いたします。

当社出荷開始日は、2022年8月22日(月)を予定しております。

(※「ニッポン ハート(薄力小麦粉)」は 2022 年 5 月中旬より、「ニッポン アマニ油効果」は 2022 年 7 月中旬より先行して出荷開始)

## 1. カテゴリーおよび商品数

2022年秋冬家庭用グロサリー商品は、全 9 カテゴリー、新商品・リニューアル品合計 23 品を発売いたします。

	カテゴリー	商品数
1	ニッポン アマニ	3 品
2	ニッポン 小麦粉	1 品
3	ニッポン デザートミックス	2 品
4	ニッポン Deli Stock	2 品
5	うれしい自然の恵み	2 品
6	REGALO 生パスタ	2 品
7	オーマイ ショートパスタ	1 品
8	オーマイ パスタソース	9 品
9	乾めん	1 品

### <商品一例>



各商品の詳細につきましては、2 ページよりご紹介いたします。

(※) ご紹介する商品の希望小売価格は全て税抜です。

## 2. 2022 年秋冬家庭用グロサリー商品詳細

### 1 「ニップンのアマニ」に新商品を追加

近年、人々の健康意識の高まりを受け、当社のアマニ関連商品も、健康志向のお客さまに幅広く支持をいただいています。そこで今回は、オメガ3(n-3系)脂肪酸の1つである $\alpha$ -リノレン酸を60%以上含有し、アマニ油ユーザーのニーズに応える機能性表示食品「アマニ油効果」を新発売します。

また、アマニ油入りドレッシングには、国産にんじん「こいくれない」を使用した新テイストを投入します。その他に、人気のテイスト「黒酢たまねぎ」の大容量サイズも追加し、さらなる市場活性化を目指します。

区分	商品	内容量	希望小売価格
新商品	ニップン アマニ <sup>オイル</sup> 油効果	180g	980円
新商品	ニップン アマニ <sup>オイル</sup> 油入りドレッシング 国産にんじん	150mL	300円
新商品	ニップン アマニ <sup>オイル</sup> 油入りドレッシング 黒酢たまねぎ	300mL	500円

#### ■商品特長

##### 【アマニ油効果】

- $\alpha$ -リノレン酸たっぷり 60%以上含有
- $\alpha$ -リノレン酸のWの機能、機能性表示食品  
「悪玉(LDL)コレステロールが高めの方に」「血圧が高めの方に」
- 新！らくらくピタッとフレッシュキープボトル&遮光フィルム。  
開封後も酸化しにくく、ほしい分だけピタッと注げる
- カナダ産ゴールデン種のアマニを100%使用
- 安心の国内製造

【届出番号】G1361

【届出表示】本品には $\alpha$ -リノレン酸が含まれます。 $\alpha$ -リノレン酸は血中の悪玉(LDL)コレステロール値を低下させる機能があること、血圧が高めの方に適した機能があることが報告されています。



##### 【国産にんじん】

- にんじん独特の香りを抑えつつ、甘みを引き出し、深みのある味わいに
- 国産にんじん「こいくれない」ペーストを使用
- エキストラバージンオリーブオイルを配合し、風味豊かに
- カナダ産ゴールデン種使用のアマニ油。  
特に $\alpha$ -リノレン酸が豊富なアマニを使用



##### 【黒酢たまねぎ】

- まろやかでコクのある黒酢に、相性抜群のたまねぎを合わせた一品
- 根菜のフライやお肉にかけて、ワンランク上のコク深い味わいに
- カナダ産ゴールデン種使用のアマニ油。  
特に $\alpha$ -リノレン酸が豊富なアマニを使用



## 2 ニップンの小麦粉をもっと便利に！手に取りやすく！

ニップン「ハート」に便利な小容量サイズ（300g）が新発売。今まで以上に便利にご家庭でお使いいただけるようになりました。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	ニップン ハート(薄力小麦粉)	300g	オープン

### ■商品特長

- 手に取りやすい300gの小容量設計
- パッケージは既存シリーズ品と同じハートのアイコンとデザインに
- シズル写真で、実際の使用シーンや食シーンをイメージしやすく



## 3 「めちゃラク」シリーズでご家庭でのお菓子作りを応援！

ご家庭で手軽に美味しく楽しいお菓子作りを応援する「めちゃラク」シリーズ。今回、牛乳や水だけで手軽にホットケーキが作れる「ホットケーキミックス」をブラッシュアップし、新商品として発売します。また、「クッキーミックス」は、自然な風味・優しい味わいにリニューアルしました。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	ニップン めちゃラク ホットケーキミックス	120g	161円
リニューアル	ニップン めちゃラク クッキーミックス	100g	161円

### ■商品特長

#### 【ホットケーキミックス】

- 材料の準備は牛乳や水だけ
- 袋の中で混ぜられて、片付けもめちゃラク
- 火の通りもよく、大きく1枚焼きもコツいらず



#### 【クッキーミックス】

- 材料の準備は牛乳や水だけ
- 袋の中で混ぜられて、片付けもめちゃラク
- 優しく自然な風味に仕上がる
- オーブントースターで作ることができる



## 4 忙しいときも、簡単調理。ストックできる美味しさを！

コロナ禍で自宅での食事機会が増加したことにより、調理の負担が増加したと感じる人が増えてい  
ます。また、近年食料備蓄・ローリングストックの意識が高まっています。そこで、美味しさをストックで  
き、忙しい時も温めるだけの簡単調理のできる、常温レトルト総菜「Deli Stock」を新たに投入します。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	ニッポン Deli Stock 濃厚デミグラスソースハンバーグ	160g	350 円
新商品	ニッポン Deli Stock 完熟トマトソースハンバーグ	160g	350 円

### ■商品特長

#### 【濃厚デミグラスソースハンバーグ】

- 存在感があり食べ応え満点のハンバーグ。  
舞茸とマッシュルームの2種のきのこ入り
- 赤ワインを加えたデミグラスソースに、  
ソテーオニオンが溶け込む濃厚な味わい
- ハンバーグを崩してパスタにのせれば、ポロネーゼ風に簡単アレンジ
- 保存に便利な常温レトルトタイプ(賞味期間1年)
- 温めてすぐに食べられて、調理も簡単



#### 【完熟トマトソースハンバーグ】

- 存在感があり食べ応え満点のハンバーグ。  
隠し味にチーズを使用した、濃厚な味わい
- 玉ねぎをたっぷり使い、野菜の甘さを活かした、  
具だくさんの完熟トマトソース
- ハンバーグを崩してパスタにのせれば、ポロネーゼ風に簡単アレンジ
- 保存に便利な常温レトルトタイプ(賞味期間1年)
- 温めてすぐに食べられて、調理も簡単



## 5 健康・美味しさ・環境にこだわるニップンのプラントベースフード

“人にも地球にもうれしい”をメッセージに、自然の恵みである、素材がもつ栄養素に着目した「うれしい自然の恵み」シリーズ。今回、「麻婆豆腐の素」と「なすの味噌炒めの素」を追加。健康や環境に気遣いながら、美味しく、本格的なメニューを手作りしたいというニーズにお応えします。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	ニップン うれしい自然の恵み 麻婆豆腐の素	150g	350円
新商品	ニップン うれしい自然の恵み なすの味噌炒めの素	200g	350円

### ■商品特長

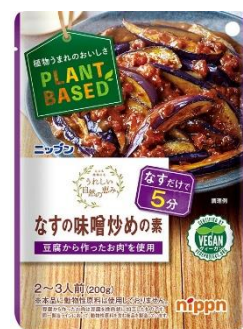
#### 【麻婆豆腐の素】

- 豆腐を加えて5分でできる。  
豆板醤、花椒パウダーを使った本格的な味わい
- 動物性原料不使用
- 挽肉の代わりにプラントベースフード“ソイルプロ”を100%使用
- 豆腐から作った“ソイルプロ”だから実現できた  
優しい風味と噛み応えのある食感
- 植物由来成分のインクを使用し環境にも配慮したパッケージ



#### 【なすの味噌炒めの素】

- なすを炒めて5分でできる。  
豆板醤を使った本格的な味わい
- 動物性原料不使用
- 挽肉の代わりにプラントベースフード“ソイルプロ”を100%使用
- 豆腐から作った“ソイルプロ”だから実現できた  
優しい風味と噛み応えのある食感
- 植物由来成分のインクを使用し環境にも配慮したパッケージ



※2品とも、NPO法人ベジプロジェクトジャパン  
ヴィーガン認証取得



### 《ご参考》「ソイルプロ」とは



健康と美味しさにこだわった、豆腐を原料として作られた、一般的な粒状大豆たんぱく(大豆ミート)とは異なる素材です。大豆特有の香りを抑えながら、オリジナル製法でクセのない風味と噛み応えのある弾力感を実現しています。



## 6 「REGALO」の Pasta にこだわりの生 Pasta が登場

2017 年春に登場した「REGALO」シリーズは、魅力的な食卓を演出するブランドとして、Pasta の新たな美味しさを提案し続けてきました。今回、コロナ禍での「プチ贅沢」のニーズに着目し、日常の“ちょっと贅沢”を演出する生 Pasta 2 品を新たに追加します。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	REGALO 生 Pasta フェットチーネ	110g	250 円
新商品	REGALO 生 Pasta リングイネ	110g	250 円



### ■商品特長

- イタリアの自家製麺をヒントに最適な原料・製法を選択
- ロール式製法で作ることで、押し出し式には出せない“贅沢もちもち食感”を実現
- パスタらしい黄金色の麺
- 厚み、幅にこだわり、食感、舌触り、ソース絡みのよさを追求
- ゆで時間 3 分。手早く本格食感を楽しめる

## 7 オーマイショート Pasta のラインアップを拡充

Pasta 料理はもちろん、グラタンやサラダ、スープにも…。メインメニュー・サイドメニューのどちらにも使えるオーマイのマカロニに新しく「ペンネマカロニ」を追加します。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	オーマイ ペンネマカロニ	200g	212 円

### ■商品特長

- ぷりっと満足な食感で、主食でも食べ応えのあるマカロニ
- お子さまでも食べやすい短めサイズ（約 4cm）



## 8 オーマイパスタソースがさらに充実

和えるタイプのパスタソースから「パスタは大盛りで食べたい」というニーズに応え、たっぷりんにんにくをガツンと効かせた大容量ソース「ガツ盛り ペペロンチーノ」「ガツ盛り にんにく醤油」を発売します。また、袋のままレンジで加熱できるパスタソースに、新テイスト「蟹トマトクリーム」を追加します。

その他、2人前タイプの「ミートソース」「ボンゴレビアンコ」「ナポリタン」「ガーリックトマト」、袋のままレンジで加熱できる「レンジでミートソース」「レンジでガーリックトマト」もブラッシュアップし、より美味しくなりました。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	オーマイ ガツ盛り ペペロンチーノ	82.9g	300円
新商品	オーマイ ガツ盛り にんにく醤油	80.8g	300円
リニューアル	オーマイ ミートソース	240g	219円
リニューアル	オーマイ ボンゴレビアンコ	240g	219円
リニューアル	オーマイ ナポリタン	240g	219円
リニューアル	オーマイ ガーリックトマト	240g	219円
新商品	オーマイ レンジで蟹トマトクリーム	110g	154円
リニューアル	オーマイ レンジでミートソース	120g	154円
リニューアル	オーマイ レンジでガーリックトマト	120g	154円

### ■商品特長

#### 【ガツ盛り ペペロンチーノ】

- ゆでたパスタに混ぜるだけ。  
乾麺 150g、大盛りに合わせた濃いめ&大容量のソース
- 男性人気テイスト、ペペロンチーノ
- にんにくたっぷり、やみつきの味わい
- 唐辛子の辛さとトッピングの黒こしょう&パセリの刺激がくせになる



#### 【ガツ盛り にんにく醤油】

- ゆでたパスタに混ぜるだけ。  
乾麺 150g、大盛りに合わせた濃いめ&大容量のソース
- 男性人気テイスト、にんにく醤油
- にんにくたっぷり、やみつきの味わい
- 焦がし醤油の香ばしい味わい、トッピングのきざみのりで風味豊かに



### 【ミートソース】

- 合挽肉とトマトペースト、香味野菜の旨みが織りなす  
味わい深いパスタソース
- じっくり煮込んでコク深い味わいに



### 【ボンゴレビアンコ】

- あさりの旨みを味わう、定番のボンゴレビアンコ
- あさを10%増量し、さらに美味しく
- 唐辛子で彩りやアクセントをつけて、最後の一口まで美味しく



### 【ナポリタン】

- トマトペーストと香味野菜でコクのある味わい
- マッシュルームや赤パプリカで具材感を演出



### 【ガーリックトマト】

- トマトの甘みとフライドガーリックの風味豊かなパスタソース
- ガーリック感強く、くせになる味わい



### 【レンジで蟹トマトクリーム】

- 蟹の身とエキスを使用し、蟹の旨みが詰まったソース
- トマトクリームの酸味とコクがバランスよい味わい
- 調理時間 600W 約 30 秒で美味しく



### 【レンジでミートソース】

- 合挽肉とトマトペースト、香味野菜でコクのある味わいに
- 調理時間 600W 約 30 秒で美味しく



### 【レンジでガーリックトマト】

- トマトの酸味とフライドガーリックの風味豊かなパスタソース
- 調理時間 600W 約 30 秒で美味しく





## 9 名店「上野藪そば」監修の藪そば

創業明治25年、上野で長年愛されている老舗有名店「上野藪そば」監修の藪そばを新発売します。藪そばの特長である、爽やかな色と香りをお楽しみいただけます。

区分	商品名	内容量	希望小売価格
新商品	上野藪そば監修 藪そば	200g	347円

### ■商品特長

- 甘皮をひきこんだ香り高い石臼挽きそば粉(※)を使用。  
上品な色と香りの藪そば ※石臼挽きそば粉86%使用
- 北海道産小麦「ゆめちから」を100%つなぎに使用し、滑らかな食感に
- 乱切り刃で仕上げ、麺の太さを不揃いにする事で  
手打ちそばのような味わい、食感の変化を楽しめる



☆報道関係の方向けに商品画像データをご用意しておりますので、下記問合せ先までご連絡ください。

《お問合せ先》	
<p>＜報道関係の方＞ 株式会社ニッポン 広報部 担当：岡部春那 〒102-0083 東京都千代田区麴町四丁目8番地 TEL：03-3511-5307 FAX：03-3237-3546</p>	<p>＜一般のお客さま＞ 株式会社ニッポン お客様センター フリーコール 0120-184-157 受付時間 9:30～17:00(祝日を除く月～金曜) <a href="https://www.nippon.co.jp">https://www.nippon.co.jp</a></p>